

## Tequeños Veneçuela

Ana Celeste Martínez

### Ingredients

300 g de farina de blat  
1 ou  
3 culleradetes de mantega fosa  
1 culleradeta de sucre  
1 pessic de sal  
1 mica de llevat en pols  
1/2 tassa d'aigua  
250 g de formatge llatí  
Oli de gira-sol abundant



### Preparació

Barregeu tots els ingredients secs: la farina, el sucre, la sal i el llevat en pols, i feu la barreja en forma de volcà. Afegiu-hi l'ou i la mantega a la barreja seca i barregeu-ho tot bé. Després pasteu-ho tot i afegiu-hi l'aigua a poc a poc. Tot seguit, deixeu-ho reposar 20 minuts.

Talleu el formatge llatí de la mida d'un dit (2 per 6 cm) aproximadament. Aixafeu la barreja anterior amb un corró fins obtenir un mm de gruix i talleu-la en tirs de 2 per 20 cm de llarg aproximadament. A continuació, enrotlleu els dits de formatge en diagonal. Finalment, escalfeu una paella al foc amb oli abundant i espereu que estigui ben calent. Fregiu-hi els tequeños fins que enrosseixin.

Bon profit, amics!

### VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca  
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpl.cat](mailto:santandreubarca@cpl.cat)

Pàgines web: [www.cpl.cat](http://www.cpl.cat) i [www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [https://twitter.com/SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB) @SLC\_SAB

Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>